

L'ANDOUILLETTE DE COLIN ET SA NAGE

Ingrédients:

150 g de colin par personne, dont 50 g pour la farce,
1 œuf,
1 à 2 cuillerées à soupe de crème double fraîche,
fumet de poisson du commerce,
carotte,
éventuellement champignon noir,
sel, poivre.

Pour la nage :

1/4 de carotte moyenne,
1/2 petit poireau (vert et blanc mélangé),
1 morceau de gingembre,
1 cumbava
150 g + une noix de beurre, 1/2 verre de fumet de poisson

Préparation

La nage

- ✚ Eplucher carotte, poireau, gingembre et préparez-les en très fine julienne.
- ✚ Dans une casserole, mettre une noix de beurre et faire suer la julienne obtenue. Ajouter un demi-verre de fumet, faire bouillir. Monter à frémissement avec du beurre (comme pour un beurre blanc) en fouettant sans arrêt.
- ✚ Eplucher le cumbava, hacher très finement les épluchures et ajoutez-les à la nage au dernier moment pour parfumer

L'andouillette

- ✚ Dépouiller soigneusement le colin, découpez-y de fines escalopes et des morceaux assez petits.
- ✚ Préparer de très petits dés de carotte et, éventuellement de champignon noir; hacher la ciboulette très finement.
Mettre les morceaux de colin dans un mixer avec le blanc d'œuf et 1 ou 2 cuillères à soupe de crème double de sorte que le mélange soit onctueux, ni trop sec ni trop liquide.
La mousse terminée, ajouter le fin hachis de carotte, champignon et ciboulette,

du sel, du poivre, et mélanger à nouveau.

✚ La farce étant prête, étaler une feuille de scélofrais, déposez-y les escalopes de colin pour réaliser une couche continue au milieu de la quelle vous posez un boudin de farce. Rouler les escalopes et le scélofrais autour de ce boudin et fermer l'andouillette ainsi formée.

✚ Cuire l'andouillette dans le fumet frémissant pendant 8 à 10 minutes :

l'andouillette est cuite quand elle est ferme.

Sortir l'andouillette de la casserole, enlever le scélofrais.

L'andouillette peut être relativement fine et coupée en deux (pour 2 personnes) ou plus grosse et coupée en tranches.

Remarques :

1 - La farce peut être réalisée avec du merlan ou du tacaud.

Elle peut être utilisée pour une terrine.

Il est plus facile de couper l'andouillette à froid après passage au réfrigérateur et de réchauffer au micro-ondes.

2 - La nage peut être conservée 1 à 2 heures dans une thermos.

Elle peut être utilisée dans une recette d'huîtres chaudes.

3 - Dans le cumbava, seules les épiluchures sont utilisées pour parfumer.

Recettes réalisées pour l'A.A.M.M.L.R.